

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, H. Hendri dan A. Yuniza. 2005. Pengantar Ilmu Peternakan. Buku Ajar Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Abustam, E. 2004. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Daging. Program Quev Proyek Peningkatan Manajemen Pendidikan Tinggi Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Abustam, E. 2009. Ilmu Daging. Masagena Press, Makasar.
- Anwar, S. 2013. Keragaman Karakteristik Eksternal Sapi Pesisir Sumatra Barat. Disertai Program Pasca sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Association of Official Analytical Chemists Ine Mayland USA
- Astawan . 2007. Karakteristik Organoleptik Daging Domba yang Diberi Stimulasi Listrik Voltase Rendah dan Injeksi Kalsium Klorfida. Media Peternakan, f 29(1):1-6
- AUS-MEAT. 1998. Handbook of Australian Meat. AUS-MEAT Limited, Australia.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatra Barat. 2012. Sumatra Barat Dalam Angka 2012. Sumatra Barat
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and W. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adono. UI Press, Jakarta.
- Fardiaz, D. N., Andarwulan, H. Wijaya dan N.L. Puspitasari. 1992. Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Harjanto D. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3. Bogor : Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Herlina, N. dan M. H. Ginting. 2002. Lemak dan Minyak. USU Digital Library. Universitas Sumatera Utara, Medan
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. Buletin Peternakan, 24 (1). 2000
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Terjemahan : Parakkasi. Universitas Indonesia, Jakarta.

- Mariani, R. 2013. Prospek dan Tantangan Pengembangan Sapi Pesisir. Padang Ekpress, Diakses pada 2 Desember 2018. <http://padangekspres.co.id>
- Miller, M.F., M.A. Carr., C.B. Ramsey, K.L. Crockett and L. C. Hoover. 2001. Consumed. thresholds for establishing the value of beef tenderness. J. Anim. Sci. 79:3062-3068.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Pollan, M. 2006. Dilema Omnivora. The Penguin Press. New York.
- Rachmawan, O. 2001. Penanganan Daging. Modul Program Keahlian Teknologi Hasil Pertanian. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Rosyidi, D., A. Susilo dan I. Wiretno. 2010. Pengaruh Bangsa Sapi Terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi Daging. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 5(1) : 11-17
- Rusfidra. 2007. Sapi pesisir, sapi asli di Sumatera Barat. Terakhir disunting 08 Februari 2007. <http://www.cimbuak.net/content/view/871/5/>. [13 Nofember 2017].
- Shanks, B. C., D. M. Wulf, dan R.J. Maddock. 2002. Technical note: The Effect of freezing on Warner Bratzler Shear Force values of beef Longissimus steak across several postmortem aging periods. J. Animal Science, 80: 2122-2125.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Steel, R. G. D. and J.H. Torrie. 1996. Principles and Procedures of Statistics. A Biometrical Approach Second Edition. McGraw-Hill International Book Company, Singapore.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Suryati, M. Astawan, dan T. Wresdiyati. 2004. Sifat Fisik Daging Domba yang Diberi Perlakuan Stimulasi Listrik Voltase Rendah dan Injeksi Kalsium Klorida. Media Peternakan. 27(3):101-106

- Suryati, M. Astawandan T. Wresdiyati. 2006. Karakteristik Organoleptik Daging Domba yang Diberi Stimulasi Listrik Voltase Rendah dan Injeksi Kalsium Klorida. *Media Pternakan*. 29(1):1-6
- Suharyanto. 2012. Sapi Pesisir. *Jurnal Wordpress*, 27 februari 2018. <http://suharyanto.wordpress.com>
- Susilawati dan M. E. Kustyawati. 2011. Profil asam lemak dan uji organoleptik pada daging sapi segar, daging kambing segar dan olahan. 3 September 2015, Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) 3 September 2015, Sumatera Utara Tahun 2011. Hal 1-11.
- Tetty. 2006. Penggunaan Stimulasi Listrik Pada Kambing Lokal Terhadap Mutu Daging Selama Penyimpanan Suhu Kamar. <http://www.google.co.id>. Agro Inovasi Balitnak [diakses pada 13april, 2018, Makassar]
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging segar dan Olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Kampus Penelitian Pertanian, Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. Cara Mempertahankan Kesegaran Daging. Gramedia Pustaka Utama, Jakarat.
- Widati, A. S. 2008. Pengaruh lama pelayuan, temperatur pembekuan dan bahan pengemas terhadap kualitas kimia daging sapi beku. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3(2) : 39-49
- Yanti, H, Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (*polyethylen*) dan plastik PP (*polypropylen*) Di pasar arengka kota pekanbaru. *Jurnal Peternakan* 5(1) : 22-27
- Zubir, 2001. Pengaruh Bangsa Persilangan dan Stimulasi Listrik terhadap Komposisi Asam Lemak dan Keempukan Otot Sapi. Tesis S-2. Pascasarjana Ilmu Ternak. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta